



---

***L'Art gourmand*, Bruxelles, Crédit communal de  
Bruxelles, 1996, 384 p.**

**Gilbert Garrier**

---



**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/ch/167>  
ISSN : 1777-5264

**Éditeur**

Comité historique du Centre-Est

**Édition imprimée**

Date de publication : 1 mars 1997  
ISSN : 0008-008X

**Référence électronique**

Gilbert Garrier, « *L'Art gourmand*, Bruxelles, Crédit communal de Bruxelles, 1996, 384 p. », *Cahiers d'histoire* [En ligne], 42-2 | 1997, mis en ligne le 14 mai 2009, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ch/167>

---

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

© Tous droits réservés

---

## L'Art gourmand, Bruxelles, Crédit communal de Bruxelles, 1996, 384 p.

Gilbert Garrier

---

- 1 Depuis trois ans, le Crédit communal de Bruxelles organise dans ses locaux une grande exposition annuelle sur un thème de la vie quotidienne. Après le pain et le vin, c'est toute la table qui s'est exposée de novembre 1996 à février 1997, avant Darmstadt puis Cologne. Les Français gourmands (et les autres) en resteront, hélas, privés et doivent donc se rassasier avec le livre.
- 2 Quel beau menu ! C'est un festin d'images et de textes sur près de 400 pages en grand format (31 x 25 cm) : 77 reproductions pleine page en couleurs constituent le catalogue de l'exposition et une bonne centaine d'autres, en différents formats, illustrent les quinze textes qui l'accompagnent.
- 3 Centrés sur le thème de " la nature morte dans l'histoire de l'art ", sept contributions introduisent progressivement au catalogue. Mireille Favier reconstitue les grandes étapes du " dialogue gourmand " noué entre les artistes et leur public, du XVe siècle à nos jours. Ekkehard Mai (" Le boire et le manger en images ") montre la prolifération des victuailles dans les natures mortes des peintres flamands du XVIIe siècle ; le contraste est évident avec l'intimisme des buffets frugaux chez un Chardin au XVIIIe. Joachim Rees (" Table rase : la nature morte dans la peinture moderne ") relève l'exubérance colorée des impressionnistes, des tables bourgeoises aux repas populaires des canotiers à la " Belle Époque " ; les toiles plus contemporaines d'un Andy Warhol ou d'un Giorgio Morandi " mettent la nature morte en conserves " et peuvent annoncer les tristes temps des surgelés et des " fast foods ". Roswitha Neu-Kock s'intéresse aux inquiétants " corps à manger " d'un Salvador Dali ( *Les Dîners de Gala*, 1973 ).
- 4 Une deuxième série de huit contributions fait suite au catalogue, sous le titre quelque peu présomptueux d'" Histoire culturelle du bien manger ", qui recouvre des apports de valeur très inégale sur la gastronomie à travers les âges. L'Antiquité et le Moyen Âge en sont absents, mais cela s'explique par le choix des œuvres exposées. En revanche, le pittoresque et l'anecdotique tiennent une trop large place chez Jacques Kother (" L'art de

la gastronomie française du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours "). On retiendra plutôt la brève analyse faite par Jacques Revel de " la notion de révolution gastronomique ", où l'on a cependant du mal à retrouver les cinq " révolutions " annoncées. Opportunément ouverte sur la célébration des terroirs régionaux par la Révolution nationale vichyste, la réflexion de Michel Onfray sur une " politique de la gastronomie " tourne court sur une plus banale opposition de la tradition et du modernisme ; mais elle rebondit avec pertinence sur la salubre dénonciation d'un certain " facisme " antimoderniste affiché par un " club du vin authentique ".

- 5 La cuisine est aussi un art visuel : cela nous est rappelé par Jean-Claude Ribaut et si quelqu'un en doutait, il est invité à méditer sur la vingtaine de recettes originales inspirées à de grands chefs par des tableaux de cette exposition et à admirer les photographies pleine page des assiettes composées. Tous les lecteurs du livre pourront aussi y voir une invitation à passer de la lecture aux travaux pratiques. Ce festin d'images et de textes est à déguster, si possible, en alternance avec la récente *Histoire de l'alimentation* (Fayard, 1996), dirigée par Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, copieuse jusqu'à satiété car bourrée de redondances et bien moins alléchante dans sa présentation, mais fort nourrissante malgré tout.